



Biodiva

Torulaspora delbrueckii

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für mehr Fülle, würzige, reife Aromen und ein verbessertes Alterungspotential der Weine. Beim Einsatz des Nonsaccharomyceten Biodiva wird nach 1-2 Gärtagen mit einem cerevisiae Hefestamm für die Sicherung einer guten Endvergärung nachgeimpft.

Gärtemperatur: 16-20 °C

Gärstärke: mittel

Nährstoffbedarf: mittel

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (30 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 15 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebinde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

SO₂ Gehalt muss unter 15 g/l liegen.

Rehydrierungszeit unter 45 min.

DOSIERUNG

25 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken bei 4° C

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 01/2018

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

